



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

Sixième session

En ligne

26-30 septembre et 3 octobre 2022

MISE À JOUR DU MODÈLE DES NORMES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

(Rapport du groupe de travail dirigé par les États-Unis d'Amérique)

Contexte

1 Lors de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH2) (septembre 2015), un groupe de travail électronique (GTE) dirigé par l'Inde a signalé que 116 épices et herbes culinaires nommées avaient été identifiées et placées dans 8 groupes en fonction de la partie de la plante dont elles sont issues. Le rapport indiquait également qu'il serait difficile pour le CCSCH d'élaborer une norme de qualité individuelle pour chacune des 109 épices et herbes culinaires ; avec la charge de travail du CCSCH de 4 normes par session biennale, il faudrait au moins 54 ans pour accomplir la tâche de normalisation. Par conséquent, la nécessité d'arriver à un regroupement de normes a été proposée en utilisant le format d'autres normes de groupe du Codex, par exemple la Norme pour les jus de fruits et les nectars (CXS 247-2005). Le Comité a convenu avec le rapport du GTE que les normes de groupe accéléreraient l'élaboration des normes en éliminant des efforts redondants, compte tenu de la similitude dans le profil de qualité de chaque groupe individuel donné.

2 Le CCSCH3 (2017) a accepté l'offre des États-Unis d'Amérique de rédiger un document de discussion pour l'élaboration d'un modèle de norme de groupe en utilisant le groupe de parties de plantes Fruits et baies séchés pour examen lors du CCSCH4 (2019). Après des discussions, le CCSCH4 (2019) a demandé aux États-Unis d'Amérique de poursuivre l'élaboration de ce document pour discussion lors du CCSCH5 (2021). Après des discussions au sein du groupe de travail en session sur les priorités de travail/la mise en page standard et lors de sa session plénière, le CCSCH5 a approuvé la recommandation du groupe de travail en session sur les priorités, la mise en page standard et les normes de groupe dans le CRD2 de réviser le modèle des normes de groupe. Il a créé un petit groupe de travail présidé par les États-Unis d'Amérique pour continuer à élaborer le modèle de normes de groupe.

Mandat

3 Le CCSCH5 est convenu de créer un petit groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique, assisté par le Brésil, le Ghana, l'Inde, la République islamique d'Iran et le Royaume-Uni

4 La tâche du groupe de travail électronique consistait à réviser le modèle de mise en page standard dans le document (SCH/5 INF/01) en tenant compte des discussions tenues au CCSCH5 et de faire des recommandations au CCSCH6 sur d'éventuelles modifications. Les discussions du GTE ont porté sur les questions/préoccupations soulevées lors de la session plénière du CCSCH5 et celles qui ont surgi dans le projet de norme actuel du CCSCH pour les épices dérivées des fruits et baies séchés. Le projet de modèle de normes de groupe a été diffusé deux fois pour des commentaires. Il n'y a eu que deux commentaires lors de sa deuxième diffusion.

Questions non résolues

5 Le Brésil a suggéré de ne pas avoir de tolérances pour l'infestation et la détérioration visibles, en particulier pour les excréments de mammifères, les dommages causés par la moisissure ou les souillures/infestations d'insectes. Cette question continue d'être débattue par chaque groupe de travail du CCSCH élaborant une norme et lors des séances plénières du CCSCH. La proposition de tolérance zéro pour les défauts mentionnés ci-dessus a été longuement débattue au cours des deux dernières sessions du CCSCH. Bien qu'il soit souhaitable d'avoir une tolérance zéro pour ces défauts dans les épices et les herbes culinaires, les pratiques et les données commerciales actuelles de la recherche suggèrent que dans les épices, ils sont inévitables. Les délégations soutenant ou proposant une tolérance zéro pour ces défauts doivent fournir des données justificatives (échantillonnage et pratiques/acceptations commerciales). Il convient de

noter que la plupart des délégations qui défendent continuellement la même position que celle du Brésil sur cette question lors des discussions plénières du CCSC, n'ont pas participé au GTE, limitant par conséquent la capacité du GTE à résoudre ce problème récurrent. À cet égard, le GTE recommande qu'un groupe d'experts techniques du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, de l'industrie du commerce des épices et des herbes culinaires et des organismes nationaux de réglementation discute de cette question au niveau du groupe de travail ou du Comité afin de résoudre ce problème.

Conclusion et recommandation

- 6 Le Comité est invité à examiner :
- a) la mise en page standard révisée des épices et des herbes culinaires telle que présentée à **l'annexe I** du présent document ;
 - b) la proposition décrite au paragraphe 5 ci-dessus en vue de répondre aux questions liées aux tolérances en matière d'infestations et de détérioration visibles, en particulier pour les excréments de mammifères, les dommages causés par la moisissure ou les souillures/infestations d'insectes.

MODÈLE DES NORMES POUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

NORME POUR [INSÉRER LE NOM DU GROUPE OU LE NOM D'UNE ÉPICE OU HERBE CULINAIRE SELON LE CAS]

Remarques introductives sur les sections 1. Champ d'application et 2. Définition du produit : - *Les noms spécifiques des produits en cours de normalisation ne sont pas indiqués dans le champ d'application, mais une référence est faite à la section 2.1. « Définition du produit » où ils seront répertoriés dans un tableau par leurs noms communs, commerciaux et scientifiques.*

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à toutes les plantes couramment vendues dans le commerce telles que définies à la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation humaine directe, la transformation commerciale des aliments et pour le reconditionnement si nécessaire. Les espèces exactes achetées/vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles. Cette norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

2.1.1 {Nom du groupe d'épices et d'herbes culinaires¹} appartenant aux variétés répertoriées au Tableau 1 :

Tableau 1 : Les {variétés de nom du groupe d'épices et d'herbes culinaires} couvertes par la présente norme

	Nom commun	Nom commercial	Nom scientifique
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

Remarques introductives sur les modes de présentation de la section 2.2 : - *Cette section est rédigée dans un sens large qui s'applique à tous les produits du groupe ; cependant, si nécessaire, elle peut être modifiée pour refléter les caractéristiques uniques de mode de présentation/forme d'une épice ou herbe culinaire spécifique.*

2.2. Modes de présentation

{Nom du groupe d'épices et d'herbes culinaires} pourrait être :

- entier
- en morceaux, ou
- moulu/en poudre. La taille des particules est à déterminer par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

¹ Le nom du Groupe en cours de normalisation sera inséré.

- D'autres modes de présentation nettement différents de ces trois sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

Produit tel que défini à la section 2.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.2.1 Odeur, saveur et couleur :

{Nom du groupe d'épices et d'herbes culinaires} doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère, et en particulier d'odeur de moisi. Il doit avoir l'odeur et la saveur caractéristiques du {nom du groupe d'épices et d'herbes culinaires} compte tenu des facteurs/conditions géo-climatiques, des variétés et de la souche chimique des principaux composants de l'huile volatile indiqués à l'annexe I

Remarques introductives sur la Classification de la section 3.2.2 : -Les classes de qualité (Extra, Classe I et Classe II) sont omises parce que (i) il n'y a pas d'acceptation internationale uniforme, (ii) la croyance croissante que les classes devraient être laissées à des arrangements contractuels entre les commerçants, (iii) la prémisse que les normes CCSCS devrait établir les exigences minimales absolues pour le commerce et la sécurité des consommateurs.

3.2.2. Classification (facultative)

Lorsque {nom du groupe d'épices et d'herbes culinaires} est commercialisé comme étant classifié dans une catégorie, les exigences chimiques et physiques des annexes I et II de la classe/grade la plus basse s'appliqueront comme exigences minimales.

3.2.3 Caractéristiques chimiques et physiques

{Nom du groupe d'épices et d'herbes culinaires} doit être conforme aux propriétés chimiques et physiques indiquées à l'annexe I, tableau 1- caractéristiques chimiques et à l'annexe I tableau 2- caractéristiques physiques.

Les défauts autorisés ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, la préservation de sa qualité et sa présentation dans l'emballage.

Remarques introductives aux sections 4 à 9: Ces sections font référence aux directives et normes générales existantes du Codex sur les additifs alimentaires, les contaminants dans les aliments, l'hygiène alimentaire et l'étiquetage. Ces critères peuvent être modifiés si nécessaire pour refléter les propriétés, les exigences ou les pratiques commerciales uniques d'un produit.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés sous forme moulue/en poudre de {nom du groupe d'épices et d'herbes culinaires}.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux niveaux maximaux de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995) et du *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes pyrrolizidines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXC 74-2014) et d'autres textes pertinents du Codex.

5.2 Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits visés par cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être ("[nom de l'épice] séchée" ou "[nom de l'épice]") tel que décrit à la section 2.1 lorsque l'omission du mot « séché » n'induirait pas le consommateur en erreur ou ne le confondrait pas.

8.2.2 Le nom général et le mode de présentation du produit doivent être tels que décrits dans le tableau 1 et la section 2.2 (modes de présentation). Le nom scientifique du produit est facultatif.

8.3 Pays d'origine et pays de récolte.

8.3.1. Le pays d'origine doit être déclaré

8.3.2 Pays de récolte (facultatif)

8.3.3 Région de récolte et Année de récolte (facultatives)

8.4 Identification commerciale

- Catégorie, si nécessaire
- Taille des particules (facultative).

8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Remarque introductive à la section 9.1: Après l'adoption finale de la norme par la Commission, les méthodes identifiées ci-dessus seront transférées dans la norme pour les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) et le texte du Manuel de procédure² sera inséré.

9.1 Méthodes d'analyse

Tableau 2. Méthodes d'analyse

Disposition	Méthode	Principe	Type
Humidité			
Huiles volatiles			
Cendres totales (matière sèche)			
Cendres insolubles dans l'acide			
Corps étrangers			
Matières étrangères			
Fragments d'insectes, insectes entiers morts			
Dommages causés par les			

² Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

insectes			
Insectes vivants			
Excréments de mammifères			

9.2 Plan d'échantillonnage

À développer

Annexe I - Tableau 2 : Caractéristiques physiques pour {nom du groupe d'épices et d'herbes culinaires}

<u>[Nom de l'épice ou l'herbe culinaire individuelle au sein du groupe]</u>	Forme/Mode de présentation	Insectes entiers morts Nombre/100 gm (max)	Excréments de mammifères Mg/Kg Max	Domage causé par la moisissure % p/p (max)	Souillure/Infestation d'insectes % p/p (max)	Corps étranger % p/p (max)	Matière étrangère % p/p (max)	Insectes vivants	Ratiné Immature Cassé	Autres excréments mg/Kg (max)	D'autres remarques
	Entier										
	En morceaux										
	Moulu/en poudre										
	Entier										
	En morceaux										
	Moulu/en poudre										
	Entier										
	En morceaux										
	Moulu/en poudre										
	Entier										
	En morceaux										
	Moulu/en poudre										
	Entier										
	En morceaux										
	Moulu/en poudre										
	Entier										
	En morceaux										
	Moulu/en poudre										
	Entier										
	En morceaux										
	Moulu/en poudre										

Notes:

1: **Excréments de mammifères** - Si la moyenne du nombre total de sous-échantillons dépasse le milligramme indiqué par kg et/ou lb.

2: **Insectes entiers morts**- Si le nombre total d'insectes entiers morts trouvés dans le nombre total de sous-échantillons dépasse la valeur spécifiée dans le tableau

3: S.O - Sans objet ne fait pas référence à zéro. Cela signifie que le mode de présentation du produit ci-dessus n'a pas été évalué pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci.

ANNEX II : Groupes des épices et des herbes culinaires

Partie I – Groupement des épices et herbes culinaires en fonction des parties végétales utilisées ³			
N° de série	Nom de l'épice	Nom scientifique	Code SH
Fruits et baies séchés			
1.	Poivre de la Jamaïque	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	
2.	Anis étoilé	<i>Illicium verum</i> Hook.f.	HS 090910
3.	Cardamome du Bengale	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
4.	Cardamome (Grande)/ Cardamome brune	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	HS 09083110
5.	Cardamome (Petite)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	HS 09083120
6.	Cardamome du Cameroun	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
7.	Cardamome du Cambodge	<i>Amomum krervanh</i> Pierre ex Gagnep.	
8.	Aframome d'Éthiopie	<i>Aframomum corrorima</i> (Braun) P.C.M.Jansen	
9.	Cardamome de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.	
10.	Cardamome rond / Chester Cardamome / Cardamome siamoise / Cardamome d'Indonésie	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
11.	Cardamome du Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamome Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
13.	Piment	<i>Capsicum annuum</i> L.	HS 090420
14.	Paprika	<i>Capsicum annuum</i> L.	
15.	Poivre chinois	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
16.	Poivre du Sichuan	<i>Zanthoxylum bungei</i> Hance	
17.	Poivre de cubèbe	<i>Piper cubeba</i> Bojer	
18.	Graines de paradis (Graines de Guinée, poivre de malaguette, poivre de méléguette)	<i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.	
19.	Piment noir de Guinée	<i>Xylopi aethiopica</i> A.Rich.	
20.	Poivre (noir, blanc, vert)	<i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth	HS 090411
21.	Piment long	<i>Piper longum</i> Blume	HS 09041110
22.	Faux poivrier	<i>Schinus molle</i> hort. ex Engl. <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	
23.	Poivre du Sichuan/Poivre japonais	<i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.	
24.	Poivre du Bénin/ouest-africain	<i>Piper guineense</i> Thonn.	
25.	Mangue séchée	<i>Mangifera indica</i> Thwaites	

³ Source : REP17/SCH Annexe XII

26.	Gambooge	<i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl.	
27.	Kokam	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	HS 12079940
28.	Genévrier	<i>Juniperus communis</i> Thunb.	HS 09095021
29.	Tamarinier	<i>Tamarindus indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vanille	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500
31.	Vanillon des Antilles	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vanille de Tahiti	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	
Racines séchées, rhizomes, bulbes			
33.	Ail séché	<i>Allium sativum</i> L.	HS 07129040
34.	Échalote	<i>Allium ascalonicum</i> L.	
35.	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	HS 12119042
36.	Galanga majeur	<i>Alpinia galanga</i> Willd.	
37.	Galanga mineur	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
38.	Gingembre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	HS 091010
39.	Racine de raifort	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	HS 07069010
40.	Acore odorant	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Curcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030
Graines séchées			
42.	Anis vert	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
43.	Ajowan	<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	HS 09109914
44.	Nigelle	<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	
45.	Nigelle	<i>Carum bulbocastanum</i> W.D.J.Koch	
46.	Carvi	<i>Carum carvi</i> L.	HS 090940
47.	Nigelle cultivée	<i>Nigella sativa</i> L.	
48.	Cumin (Cumin vert/blanc)	<i>Cuminum cyminum</i> Wall.	HS 090930
49.	Nigelle de Damas	<i>Nigella damascena</i> L.	
50.	Moutarde noire	<i>Brassica nigra</i> (L.) Andrz.	
51.	Moutarde	<i>Brassica juncea</i> (L.) Hook.f. & Thomson	HS 120750
52.	Moutarde jaune/blanche	<i>Sinapis alba</i> L.	
53.	Céleri	<i>Apium graveolens</i> L.	HS 09109911
54.	Céleri-branche	<i>Apium graveolens</i> L.	
55.	Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i> L.	HS 090921
56.	Aneth	<i>Anethum graveolens</i> L.	HS 09109913
57.	Aneth d'Inde	<i>Anethum sowa</i> Roxb.	
58.	Fenouil	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HS 090950
59.	Fenouil doux	<i>Foeniculum vulgare</i> Hill	

60.	Fenugrec	<i>Trigonella foenum-graecum</i> Sm.	HS 09109912
61.	Noix de muscade	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090810
62.	Noix de muscade de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
63.	Graines d'oeillette	<i>Papaver somniferum</i> L.	HS 120791
64.	Sésame	<i>Sesamum indicum</i> L.	
65.	Graines de grenade	<i>Punica granatum</i> L.	
Parties florales séchées			
66.	Clou de girofle	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	HS 090700
67.	Safran	<i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Câpre	<i>Capparis spinosa</i> L.	HS 071130
Feuilles séchées			
69.	Feuille de laurier	<i>Laurus nobilis</i> Cav.	HS 09104030
70.	Poireau/Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> Boiss.	
71.	Feuille de murraya	<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	HS 091050
72.	Pandanus amaryllifolius	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	
73.	Laurier des Indes	<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees & C.H.Eberm.	HS 09104010
Écorce séchée			
74.	Laurier casse	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Cannelle de padang	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T.Nees) Blume	
76.	Cannelle de saïgon	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Cannelle	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
Autres			
78.	Férule persique	<i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss	HS 13019013
79.	Carambole	<i>Averrhoa carambola</i> L.	
80.	Macis	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090820
81.	Macis de Papouasie	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
PARTIE 1			
<u>B. Groupage des herbes culinaires</u>			
N° de série	Nom de l'herbe culinaire	Nom scientifique	Code SH
Herbe séchée			
82.	Basilique	<i>Ocimum basilicum</i> L.	
83.	Hyssope	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	

84.	Livèche	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	HS 12119095
85.	Menthe poivrée	<i>Mentha x piperita</i> L., pro spec. & Hylander	HS 12119070
86.	Menthe verte	<i>Mentha spicata</i> L.	
87.	Baume des champs	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Mélisse-citronnelle	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamote	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Marjolaine	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Marjolaine à coquilles	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Origan	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Origan Mexicain	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Persil (frisé)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Persil (plat)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. & Gillies	
96.	Romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Sauge	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Thym	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Thym rampant / Thym sauvage / Mère du thym	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.	Sarriette	<i>Satureja hortensis</i> L.	
102.	Sarriette des montagnes	<i>Satureja montana</i> L.	
103.	Citronnelle du Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Citronnelle	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

PARTIE 1

C. Épices non regroupées et herbes culinaires

N° de série	Nom de l'épice/herbe culinaire	Nom scientifique	Code SH
105.	Carambolier / Bilimbi / arbre de concombre	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
106.	Cerfeuil	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
107.	Ciboulette	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	
108.	Poireau indien / Ciboulette chinoise	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	
109.	Angélique officinale	<i>Angelica archangelica</i> L.	
110.	Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	<i>Allium fistulosum</i> L.	
111.	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L.	
112.	Baie d'Inde occidentale	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
11	Angostura (écorce de Cusparia)	Basilic doux Basilic de brousse	<i>Ferula narthex</i> Boiss <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum minimum</i> L. <i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Écorce
6	Ambrette		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruit
12	Anis (AniSeed)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruit
3	Piment de la Jamaïque (Feuille)		<i>Pimentadjoica</i> (L) Merr.	Feuille
9	Feuille d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Feuille
14	Basilic		L'une des espèces ci-dessous	Feuille
15	Feuilles de laurier		<i>Laurus nobilis</i> L.	Feuille
16	Bergamote		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Feuille/Tige
8	Racine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Racine
13	Asafétida		L'une des espèces ci-dessous	Racines, Rhizomes, Bulbes
1	Ajowan/ Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Graine
2	Graine de luzerne		<i>Medicago sativa</i> L.	Graine
4	Piment de la Jamaïque (Piment)		<i>Pimentadjoica</i> (L) Merr.	Graine
5	Ambrette		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Graine
7	Roucou		<i>Bixa orellana</i>	Graine
10	Graine d'angélique		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Graine
17	Carvi noir		<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Graine
18	Cumin noir	Carvi russe Carvi noir Cumin noir de Damas	L'une des espèces ci-dessous <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella damascena</i> L.	Graine
19	Feuille de bourrache		<i>Borago officinalis</i>	Feuille

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
20	Calendula, Souci officinal		<i>Calendula officinalis</i> L.	Fleur
21	Camboge		<i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr. <i>Garcinia atroviridis</i>	Fruit
22	Camomille, anglaise ou romaine		<i>Anthemis nobilis</i> L.	Fleur
23	Camomille, allemande ou hongroise		<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Fleur
24	Canelo poivré		<i>Drimys winteri</i> J.R. Forst. & G. Forst.	Écorce
25	Câpre		<i>Capparis spinosa</i> L.	Parties florales
26	Carvi		<i>Carum carvi</i> L.	Graine
27	Cardamome		L'une des espèces ci-dessous	Fruit/baie
	Cardamome du Bengale		<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
	Cardamome cambodgienne		<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
	Cardamome du Cameroun		<i>Aframomum hanburyi</i> K. Schum.	
	Cardamome (grande) / Cardamome noire		<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	
	Cardamome (petite)		<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
	Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)		<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
	Cardamome Korarima		<i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.	
	Cardamome de Madagascar		<i>Aframomum angustifolium</i> K. Schum.	
	Cardamome ronde / cardamome de Chester / cardamome siamois / cardamome indonésienne		<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
	Cardamome sri-lankaise		<i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites	
	Cardamome Tsao-ko		<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
28	Feuilles de céleri		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Feuille

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
29	Graine de céleri		<i>Apiumgraveolens</i> Dulce	Graine
30	Cerfeuil		<i>Anthriscuscerefolium</i> Hoffm.	Feuille
31	Piment (égale ou supérieure à 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
32	Piment Paprika (moins de 900 unités Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruits avec ou sans graines
33	Ciboulette		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Feuille
34	Cannelle	Cassia / Cannelle Indonésienne, Padang, Batavia Cassia / Cannelle chinoise Cassia / Cannelle vietnamienne, Saïgon Ceylong Cannelle	L'une des espèces ci-dessous <i>Cinnamomumburmanii</i> (Nees& T. Nees) Blume <i>Cinnamomumcassia</i> Blume. <i>Cinnamomumloureirii</i> Nees <i>Cinnamomumzeylanicum</i> Blume	Écorce
35	Clou de girofle		<i>Syzygiumaromaticum</i> (L) Merr.& Perry	Bourgeon floral
36	Trèfle		<i>Trifolium</i> spp.	Feuille
37	Feuille de coriandre		<i>Coriandrum</i> <i>sativum</i> L.	Feuille
38	Graine de coriandre		<i>Coriandrum</i> <i>sativum</i> L.	Graines
39	Cumin, Brun (Jerra, cumin)		<i>Cuminum</i> <i>cyminum</i> L.	Graine
40	Feuille de curry		<i>Murrayakoenigii</i> Spreng.	Feuille/Tige
	Graines d'aneth	Aneth Aneth indienne	L'une des espèces ci-dessous <i>Anethumgraveolens</i> L. <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Graines
	Aneth, feuille	Aneth Aneth indienne	L'une des espèces ci-dessous <i>Anethumgraveolens</i> L. <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Feuille
	Fleurs anciennes	Sarriette de montagne Sarriette annuelle	L'une des espèces ci-dessous <i>Saturejamontana</i> L. <i>SaturejaThymbra</i> L. <i>SaturejaSpinosa</i> L <i>Saturejahortensis</i> L.	Feuille/Tige
44	Graine de fenouil		<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Graines
45	Feuille de fenouil		<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Feuille
46	Fenugrec		<i>Trigonellafoenum-graecum</i> L.	Graines

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
47	Galanga	Grand Galanga	L'une des espèces ci-dessous <i>Alpinia galanga</i> Willd.	Racines, Rhizomes, Bulbes
		Galanga	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
		Galanga Petit galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L. <i>Alpinia officinarum</i> Hance	
48	Céleri de Jardin		<i>Apium graveolens</i> L.	Graines
49	Ail		<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
50	Géranium		<i>Pelargonium</i> spp.	Feuille
51	Gingembre		<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Racines, Rhizomes, Bulbes
52	Marrube blanc		<i>Marrubium vulgare</i> L.	Feuille
53	Raifort		<i>Armoracia lappathifolia</i> Gilib.	Racines, Rhizomes, Bulbes
54	Racine de raifort		<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Racines, Rhizomes, Bulbes
55	Hysope		<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Feuille/Tige
56	Menthe / menthe japonaise de champ		<i>Mentha arvensis</i> L.	Feuille/Tige
57	Baies de genévrier		<i>Juniperus communis</i> L.	Fruits / baies
58	Citron kaffir		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruit
59	Kokam		<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	Fruits / baies
60	Lavande		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Feuille / Fleur
61	Poireau	Poireau pierreux / oignon gallois / oignon japonais	L'une des espèces ci-dessous <i>Allium fistulosum</i> L.	Plante entière
		Poireau / Poireau d'hiver	<i>Allium porrum</i> L.	
		Poireau indien / Ciboulette chinoise	<i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	
62	Mélicse		<i>Melissa officinalis</i> L.	Feuille
63	Citronnelle		<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Feuille
64	Fleurs de Tilleul		<i>Tilia</i> spp.	Fleur
65	Racine de livèche		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Rhizome

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires					
Organisée par noms génériques					
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée	
66	Feuille de livèche		<i>Levisticumofficinale</i> W.D.J.Koch	Feuille/Tige	
67	Macis		<i>Myristicafragrans</i> Houtt.	Arille	
68	Mangue séchée		<i>Mangiferaindica</i>	Noyaux	
69	Marjolaine		L'une des espèces ci-dessous	Feuille/Tige	
		Marjolaine	<i>Majoranahortensis</i> , Syn. <i>Origanummajorana</i>		
		Marjolaine, sucrée	<i>Majoranahortensis</i> Moench.		
		Marjolaine de Pot	<i>Origanumonites</i> (L.) Benth.		
70	Moutarde		L'une des espèces ci-dessous	Graine	
		Moutarde blanche ou jaune	<i>Brassica hirta</i> Moench.		
		Moutarde, brune	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.		
		Moutarde noire ou brune	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.		
			<i>Sinapis alba</i> L.		
			<i>Sinapisnigra</i> L.		
71	Noix de muscade		L'une des espèces ci-dessous	Graine	
		Noix de muscade de Papouasie	<i>Myristicafragrans</i> Houtt.		
			<i>Myristicaargentea</i> Warb.		
72	Oignon	Oignon patate	<i>Allium cepa</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes	
			<i>Allium cepa</i> Aggregatum Group		
73	Origan		L'une des espèces ci-dessous	Feuille/Tige	
		Origan mexicain	<i>Lippiaberlandieri</i> Schauer		
		Origan mexicain	<i>Lippiagraveolens</i> H.B.K.		
			<i>Lippiamicromera</i> Schauer		
	Origan				
		Oregano Oreganum, Origan mexicain, Sauge mexicain, Origan)	<i>Lippia</i> spp.		
		Origan Mt Pima	<i>Monardacitriodora</i> Cerv. ex Lag.		
	Origan de la sierra	<i>Monardafistulosa</i> L.			

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
	Origan	Origan italien	<i>Origanum xmajoricum</i> Cambess.	
		Origan turc	<i>Origanum onites</i> L.	
		Origan crétois	<i>Origanum onites</i> L.	
		Origan Oikea	<i>Origanum onites</i> L.	
		Origan syrien	<i>Origanum syriacum</i> L.	
		Origan	<i>Origanum vulgare</i> L.	
		Origan grec	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
		Origan du Turkestan	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>Vulgare</i>	
		Origan cubain	<i>Plectranthusamboinicus</i> (Lour.) Spreng. <i>Poliominthabustamenta</i> B. L. Turner	
	Origan espagnol	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link		
74	Pandanwangi		<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Feuille/Tige
75	Persil		<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym.	Feuille
76	Poivre		L'une des espèces ci-dessous	Graine
		Poivre noir, blanc, vert	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Poivre du Brésil	<i>Schinus terebenthifolius</i> Raddi	
		Poivre chinois	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
		Poivre chinois / Poivre de Sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Planch.	
	Poivre	Cubèbes	<i>Piper cubebel</i> L.	
	Poivre	Grain de paradis (grains de Guinée, poivre de Melegueta, poivre d'alligator)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Poivre négro / poivres guinéens	<i>Xylopiiaethiopica</i> A. Rich.	
		Poivre (noir, blanc, vert)	<i>Piper nigrum</i> L.	
	Poivre long	<i>Piper longum</i> L.		
76	Poivre	Poivre rose	<i>Schinus molle</i> L.	

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
		Poivre du Sichuan / poivre japonais Poivre négro / poivres guinéens Canelo poivré Poivre d'Afrique de l'Ouest / du Bénin	<i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC. <i>Xylopiiaethiopica</i> A. Rich. <i>Drimys winteri</i> <i>Piper guineense</i> Schumach. & Thonn.	
77	Menthe poivrée		<i>Mentha piperita</i> L.	Feuille/Tige
78	Graine de grenade		<i>Punica granatum</i> L.	Graines
79	Graine de pavot		<i>Papaver somniferum</i> L.	Graine
80	Romarin		<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Feuille
81	Safran		<i>Crocus sativus</i> L.	Parties florales
82	Sauge	Sauge Clary (sauge Clary) Sauge grec	L'une des espèces ci-dessous <i>Salvia officinalis</i> L. <i>Salvia sclarea</i> L. <i>Salvia triloba</i> L.	Feuille Feuille
83	Sésame / Gingelly		<i>Sesamum indicum</i> L.	Graines
84	Échalote		<i>Allium ascalonicum</i> L.	Racine, Rhizomes, Bulbes
85	Menthe verte		<i>Mentha spicata</i> L.	Feuille/Tige
86	Citronnelle sri lankaise		<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	Feuille/Tige
87	Anis étoilé		<i>Illicium verum</i> Hook. f.	Graine
88	Sumac / Sumach		<i>Rhus coriaria</i> L.	Fruit
89	Acore odorant		<i>Acorus calamus</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
90	Estragon		<i>Artemisia dracunculoides</i> L.	Feuille/Tige
91	Tejpat (Baie indienne)		<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch. –Ham.) C. H. Nees & Eberm.	Feuille
92	Thym	Thym rampant / Thym sauvage / Serpolet	L'une des espèces ci-dessous <i>Thymus vulgaris</i> L. <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L. <i>Thymus zygis</i> L. <i>Thymus saturejoides</i> Coss.	Feuille
93	Curcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Racines, Rhizomes, Bulbes
94	Vanille		L'une des espèces ci-dessous	
		Vanille pompon Vanille Tahitienne	<i>Vanilla pompona</i> Schiede <i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore	Fèves
95	Baie d'Inde occidentale		<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	Feuille

PARTIE II – Liste non exhaustive d'épices et d'herbes culinaires				
Organisée par noms génériques				
N° de Série	Produit générique	Autres formes du produit	Nom scientifique	Partie de la plante utilisée
96	Zédoaire		<i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc.	Racines, Rhizomes, Bulbes

ANNEXE II

LISTE DES PARTICIPANTS

<p>PRÉSIDENT</p> <p>Dorian A. LaFond Coordinateur des normes internationales Programme de cultures spécialisées AMS Division de l'inspection des cultures spécialisées Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW Washington DC 20250-0247</p>	
<p>CANADA</p> <p>Simmer Randhawa (Coordonnatrice canadienne) Responsable de politiques et de programmes par intérim Agence canadienne d'inspection des aliments</p> <p>Amelie Vega (Coordonnatrice suppléante) Analyste principal de programme du Codex Agence canadienne d'inspection des aliments</p>	<p>INDONÉSIE</p> <p>Apriyanto Dwi Nugroho STP, MSc Coordinateur du groupe de sécurité alimentaire d'origine végétale Ministère de l'Agriculture</p>
<p>CHILI</p> <p>Mme Constanza Miranda. Coordinatrice comité national du CCSCH.</p>	<p>JAPON</p> <p>Masakazu Kawashima, M. Directeur suppléant, Division des affaires de fabrication de produits alimentaires, Département des nouvelles entreprises et de l'industrie alimentaire, Secrétariat du ministre Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche</p>
<p>COSTA RICA</p> <p>Amanda Lasso C Conseillère Codex Costa Rica</p> <p>Melina Flores Conseillère Codex Costa Rica</p>	<p>NIGÉRIA</p> <p>Fyne Okita Uwemedimo Agent principal chargé des normes Organisation de normalisation du Nigéria</p>
<p>FRANCE</p> <p>M. Benjamin Villani</p> <p>M. Gilles Morini</p>	<p>TÜRKIYE</p> <p>M. Ahmet Gungor Ministère de l'agriculture et des forêts / La direction générale de l'alimentation et du contrôle</p>
<p>ÉGYPTE</p> <p>Ahmed Mohammed Elhelw Spécialiste des normes alimentaires Organisation égyptienne pour la normalisation et la qualité (EOS) Ministère du Commerce et de l'Industrie Le Caire, Égypte</p>	<p>ÉTATS-UNIS</p> <p>Aparna Tatavarthy, Ph.D. FDA/CFSAN/OFS/DPPB Équipe Épices et mélanges d'assaisonnements 5001 Campus Drive, College Park, MD 20740</p>
<p>INDE</p> <p>Dr. Anand R, Scientifique C, Conseil des épices</p> <p>Mme Priyamvada Nilayangod Responsable adjointe (technique) Forum des exportateurs d'épices de toute l'Inde, Inde</p> <p>M. Kannan B Responsable adjoint- Affaires réglementaires ITC Limited, Inde</p>	<p>ORGANISATION INTERNATIONALE DES ASSOCIATIONS DU COMMERCE DES ÉPICES (IOSTA)</p> <p>Shannen Kelly</p>

